



TECHNISCHE ANGABEN

BAGUETTINE MIT ROGGEN UND GETREIDE
120G IM STEINOFEN VORGEBACKEN
GEFROREN BRIDOR LES GOURMETS
 Pain

Produktcode	38288	Schutzmarke	BRIDOR
Strichcode (Karton)	3419280054455	Zollnomenklatur-Nummer	1905 90 30
Strichcode (Packung)		Hergestellt in	Frankreich

Brote mit kräftigem Geschmack, die speziell verarbeitet werden, um ein handwerklich inspiriertes Geschmackserlebnis zu bieten.

Une baguettine façonnée aux allures artisanales adaptée à une multitude d'utilisations. Sa recette composée de farine de seigle, farine d'orge maltée et de blé malté rend sa mie sombre et moelleuse. Le mélange de 6 graines qui la compose rend son goût unique et sa texture croquante.

MERKMALE UND ZUSAMMENSETZUNG

Tiefkühlprodukt :	Länge	25.0 cm ± 2.5 cm
	Breite	6.0 cm ± 1.0 cm
	Höhe	3.5 cm ± 1.0 cm
Gebackenes Produkt : <small>(zur Information)</small>	Durchschnittsgewicht	108g
	Länge	24.5 cm ± 2.0 cm
	Breite	5.5 cm ± 1.0 cm
	Höhe	3.5 cm ± 1.0 cm



Serviervorschlag

Zutaten: **WEIZENMEHL**, Wasser, **ROGGENMEHL** 9%, Sauerteig 5% (**WEIZENMEHL**, Wasser), Sonnenblumenkerne 4%, Dekor 3% (Samen aus weiße Quinoa, Mohnsamen, Samen aus gelber Lein), Hirsesamen 2,5%, Mohnsamen 2,5%, Samen aus gemeiner Lein 1,4%, Samen aus gelber Lein 1,4%, **GERSTENMALZMEHL**, getrockneter **WEIZENSAUERTEIG**, Salz, Hefe, getrockneter Weizensauerteig (getrockneter fermentiertes Buchweizenmehl (Buchweizenmehl, Sauerteig (**WEIZENMEHL**, Wasser))), getrockneter devitalisierter **WEIZENSAUERTEIG** (Sauerteig (**WEIZENMEHL**, Wasser))), **WEIZENGLUTEN**, deaktivierte Hefe, **WEIZENMALZMEHL**, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).

Alle Allergene, speziell die glutenhaltige Getreide, sind in Großbuchstaben geschrieben.

Kann enthalten Spuren von: Milch, Sesamsamen, Schalenfrüchten, Eier.

Enzyme sind Verarbeitungshilfsstoffe und dürfen in gekochten Produkten nicht deklariert werden.

Ohne GVO	Für Veganer geeignet	J	Kosher zertifiziert	N	Clean Label	J
Nicht bestrahlt	Für Vegetarier geeignet	J	Halal zertifiziert	N		(J = Ja / N = Nein)

Nährwerte je 100g	Tiefkühlprodukt		Gebackenes Produkt		
	Pro 100g	Pro Portion**	Pro 100g	Pro Portion***	% RM* pro portion
Energie (kJ)	1.202	1.442	1.335	1.433	18,9 %
Energie (kcal)	285	342	317	340	18,8 %
Fett (g)	6,3	7,5	7	7,5	11,8 %
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0,8	0,9	0,8	0,9	5,0 %
davon trans-fettsäuren (g)	0	0	0	0	
Kohlenhydrate (g)	44	52	49	53	22,2 %
Zucker (g)	1,2	1,5	1,4	1,4	1,8 %
Ballaststoffe (g)	6,3	7,6	7	7	33,3 %
Eiweiß (g)	10	12	12	12	27,5 %
Salz (g)	0,87	1,0	0,97	1,0	19,2 %
Natrium (g)	0,35	0,42	0,39	0,42	19,2 %

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) - **Gewicht einer Portion Tiefkühlprodukt: 120,0g - ***Gewicht einer Portion gekochtes Produkt: 108,0g

Mikrobiologische Eigenschaften	Zielvorgaben	Toleranzen	Laborormethoden
Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 5.000 KBE/g	< 50 000 KBE/g	ISO 4833-2
Escherichia coli	< 10 KBE/g	< 100 KBE/g	ISO 16649-2
Salmonellen	in 25g nicht vorhanden	in 25g nicht vorhanden	AES 10/04-05/04
Staphylococcus aureus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	NF V08-057-1
Bacillus cereus	< 100 KBE/g	< 1 000 KBE/g	AES 10/10-07/10
Hefen / Schimmelpilze	< 500 KBE/g	< 5 000 KBE/g	ISO 21527

LAGERUNG UND AUFBEWAHRUNG

Mindesthaltbarkeitsdatum: 450 Tage (15 Monate) ab dem auf der Verpackung angegebenen Datum des Einfrierens.

Lagerung in der Gefriertruhe bei -18 °C vor Verwendung. AUFGETAUTE PRODUKTE NICHT WIEDER EINFRIEREN.

Lagerbedingungen:

24 Stunden in einem Kühlschrank


3 Tage im Eisfach des Kühlschranks

in der Tiefkühltruhe bei -18°C: bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung

Aufbewahrungsempfehlung nach dem Backen:

Aus sensorischen Gründen 24 Stunden bei Zimmertemperatur aufbewahren; aus Gründen der Lebensmittelsicherheit 48 Stunden aufbewahren.

BACKEMPFEHLUNG

	Auftauen	Ca. 0-10 Min bei Raumtemperatur
	Ofen vorheizen	230°C
	Backen (mit Umluft)	Ca. 10-12 Min bei 190-200°C, geschlossener Abzug
	Abkühlvorgang auf dem Backblech	15 Min bei Raumtemperatur

Nota: Jeder Backofen hat seine eigenen Eigenschaften. Wir empfehlen Ihnen zu notieren welche Backparameter mit Ihrem Material die besten Ergebnisse geben.

Finden Sie alle Ratschläge von Köchen auf www.bridordefrance.tv

VERPACKUNG

Palette

Palettenart / Abmessungen	EURO / 80x120 cm	Kartons / Palette	32
Nettogewicht / Bruttogewicht einer Palette	192,000 / 241,4 kg	Kartons / Lage	4
Gesamthöhe	2070 mm	Lagen / Palette	8

Karton

Außenabmessungen (L x B x H)	590x390x240 mm	Volumen (m3)	0,055 m ³
Nettogewicht eines Kartons	6 kg	Stück / Karton	50
Bruttogewicht eines Kartons	6,664 kg	Beutel / Karton	1

Beutel

Nettogewicht eines Beutels	6 kg	Stück / Beutel	50
----------------------------	------	----------------	----

Zusätzliche Komponenten im Karton	N	(J = Ja / N = Nein)
-----------------------------------	---	---------------------

FÜR ALLE INFORMATIONEN / KONTAKT

Adresse: Service client - BRIDOR - ZA Olivet - 35530 Servon sur Vilaine - www.bridordefrance.com

e-mail: : exportsales@groupeleduff.com